

American Apple Pie

von Britta Padberg-Schmitt aus Münster

Zutaten für den Teig:

450 g Mehl (entspricht ca. 3 cups)
250 g sehr kalte Butter oder Margarine
125 ml kaltes Wasser (entspricht ½ cup)

Zutaten für die Füllung:

10 säuerliche Äpfel (zum Beispiel Granny Smith)
3 EL Mehl
3 EL Zucker
ca. 1 TL Zimt (nach Geschmack)
einige Butterflöckchen

Außerdem:

1 Eigelb
etwas Milch

Zubereitung:

Die kalte Butter in dünnen Streifen ins Mehl schneiden. Britta Padberg-Schmitt vermischt beides, indem sie die Mischung mit zwei Messern immer wieder „zerschneidet“. Die Butterstückchen werden so immer kleiner und vermischen sich gut mit dem Mehl. Das kalte Wasser dazu gießen und beide Messer in eine Hand nehmen und wie einen Löffel verwenden, also die bereits zerkleinerte Mischung gut durchrühren. Zum Schluss alles mit den Händen zu einer glatten Teigkugel verkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen, die jeweils in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Unterdessen die Äpfel schälen und entkernen, in Achtel schneiden und aus den Achteln kleine Würfel schneiden. Die werden dann mit Mehl, Zucker und Zimt gut vermischt.

Zum Backen nimmt Britta Padberg-Schmitt eine Pieform von etwa 26 – 28 cm Durchmesser. Sie können aber auch eine relativ flache runde Auflaufform, Tarteform oder ähnliches verwenden. Die erste Teigkugel so ausrollen, dass sie einen größeren Durchmesser hat als die Form. Der Teig muss am Rand überhängen. Mit einer Gabel den Teigboden an vielen Stellen eindrücken, damit er beim Backen die Flüssigkeit besser aufnehmen kann. Dann kuppelförmig die Apfelstückchen darauf schichten. Das sieht gewaltig aus, aber die Äpfel werden beim Backen kleiner und weicher. Die zweite Teighälfte ausrollen. Und zwar so, dass sie über die Apfelkuppel gedeckt werden kann und ebenfalls am Rand Überhang hat. Nun beide Teighälften, also Boden und Deckel, verschließen. Dazu den unteren Rand mit dem oberen zusammen nach oben hin aufrollen und in fingerbreitem Abstand mit zwei Fingern einkneifen, damit die beiden Teigschichten gut zusammenhalten.

Abschließend ein Eigelb mit etwas Milch vermischen und die gesamte Teigoberfläche des Deckels damit bepinseln. Das gibt dem Apple Pie beim Backen Glanz und

Bräune und sorgt für die leckere Kruste. Nun noch mit einem Messer drei Schlitze in den Teigdeckel schneiden. Das ist wichtig, weil der Teig die Apfelfüllung komplett umschließt und der Kuchen beim Backen sonst „explodieren“ könnte.

Den Apple Pie im vorgeheizten Ofen insgesamt etwa 90 Minuten backen. Zunächst etwa 20 Minuten bei 140 Grad Umluft, danach auf 130 Grad Umluft runterschalten. Besonders lecker ist der Apple Pie noch warm mit Sahne und Vanilleeis.

Amarettini morbidi

(weiches italienisches Mandelgebäck)

von Melanie Sicuro aus Dülmen

Zutaten: (ergeben ca. 40 Amarettini)

400 g Puderzucker

450 g fein gemahlene, weiße Mandelkerne

4 Eiweiß

1 Prise Salz

2-3 Tropfen Bittermandel Aroma

Zubereitung:

Die Mandeln mahlen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit den gemahlenden Mandeln vermischen. Eiweiß und Backöl hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Das geht am besten mit einem großen Holzlöffel.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit angefeuchteten Händen und mit Hilfe eines Teelöffels kleine, walnussgroße Kugeln formen. Mit 1 cm Abstand auf die Backbleche setzen. An einem kühlen Ort einige Stunden (am besten über Nacht) trocknen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2 / Umluft 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, deswegen immer zwischendurch die Farbe kontrollieren! Sobald die Amarettini eine goldbraune Farbe angenommen haben, sind sie fertig. Vorsichtig vom Backpapier lösen und vollständig auf einem Gitter auskühlen lassen.

Am besten luftdicht, kühl und trocken aufbewahren, zum Beispiel in einem Glas mit Deckel oder in einer Keksdose.

Veganer Karottenkuchen

von Silke Haggenev aus Warendorf

Zutaten für eine 26-28 cm- Springform:

425 g Möhren-Trester (ca. 600 g Möhren notwendig)
200 g gemahlene Haselnüsse
125 ml Sonnenblumenöl (vorzugsweise desodoriertes Öl = ohne Eigengeschmack)
125 ml Hafermilch („Hafer-Drink“) (50 ml mehr bei Verwendung von Vollkornmehl)
1 gehäufter EL Sojamehl und 2-3 EL Wasser (als Ei-Ersatz)
300 g Dinkelmehl Type 1050
1 Päckchen Backpulver
300 g Rohrohrzucker
2 EL Vanillezucker (oder eine Prise reinen Vanillepulvers)
1 Prise Salz

ggf. veganes Marzipan und vegane Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Die Möhren waschen, aber nicht schälen und je nach Entsafter-Gerät kleinschneiden. 600 g Möhren ergeben etwa 425 g Möhren-Trester. Trester ist der feste Rückstand, der bei der Gewinnung von Möhrensaft übrig bleibt.

Zunächst die nassen Zutaten vermengen: Möhren-Trester, die gemahlene Haselnüsse, das Öl und die Hafermilch. Als Eiersatz 1 EL Sojamehl ca. 50 ml Wasser mischen und dazugeben. Die nassen Zutaten einmal grob verrühren.

Dann die restlichen trockenen Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer zu einem feuchten, breiigen Teig rühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und auf mittlerer Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180 Grad Umluft 60 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen nach Belieben dekorieren, z.B. mit orangem und grünem (veganem) Marzipan, das zu kleinen Möhrchen geformt wird.

Mandel-Baiser-Torte

von Maria Flock aus Freckenhorst

Zutaten:

für die Böden:

100 Gramm Margarine
125 Gramm Zucker
125 Gramm Mehl
1 Teelöffel Backpulver
4 Eigelbe

für das Baiser:

4 Eiweiß
125 Gramm Zucker
200 Gramm Mandelblätter

für die Füllung:

1 Glas Stachelbeeren **oder** 2 Dosen Mandarinen
1 Päckchen heller Tortenguss (Zucker nach Packungsangabe)
2 Becher Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Das Obst in ein Sieb abgießen und den Saft in einem Messbecher auffangen. In einem kleinen Topf den hellen Tortenguss, etwas Obstsaft und Zucker nach Packungsangabe anrühren, unter Rühren kurz aufkochen und das Obst vorsichtig untermischen. Die Mischung kalt stellen.

Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseite stellen. Für die Böden in einer Rührschüssel die Margarine mit dem Mixer schaumig schlagen, den Zucker dazu und unterrühren, dann die Eigelbe und zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren.

Eine runde Springform einfetten und den Boden der Form mit der Hälfte des Teigs auskleiden. Eiweiß und Zucker für das Baiser in einem Rührbecher zu einem sehr steifen Eischnee schlagen und vorsichtig die Mandelblätter unterheben. Die Hälfte der Eischneemischung auf dem Teig in der Springform verteilen und diesen Rührteig-Baiserboden im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 – 25 Minuten backen. Dann den Boden vorsichtig aus der Form lösen und zum Abkühlen auf einem Rost beiseite stellen. Aus der zweiten Hälfte vom Rührteig und vom Eischnee einen weiteren Boden backen und ebenfalls gut abkühlen lassen.

Wenn Böden und Obstmischung abgekühlt sind, die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Dann den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darum herumlegen, die Hälfte der Sahne auf dem Boden verstreichen, dann die Obstmischung auf der Sahne verteilen, darauf die zweite Hälfte der Sahne und zum Schluss den zweiten Boden obenauf legen. Die Torte noch einmal kalt stellen, dann den Tortenring vorsichtig entfernen.

Quiche Lorraine

von Monika Wellermann aus Havixbeck

Zutaten:

für den Teig:

250 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL Wasser
125 g weiche Butter
für die Füllung
120 g durchwachsener Speck
100 g geriebener Gouda
4 Eier
200 ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen und die Tarteform einfetten. Einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. 2/3 des Teigs in der Tarteform ausrollen, den übrigen Teig zu einer langen Wurst rollen und am Rand der Form zu einem 2 cm hohen Rand drücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten vorbacken.

Speck fein würfeln, andünsten und etwas abkühlen lassen. Aus allen Zutaten die Füllung anrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf dem vorgebackenen Boden verteilen und bei 200 Grad ca. 25 Minuten fertigbacken.

Mamma Carlottas Mascarponekuchen

von Gisa Pauly aus Münster-Angelmodde

Zutaten für den Teig:

125 g Mehl
1 TL Zucker
1 Prise Salz
90 g Butter

Zutaten für die Creme:

500 g Magerquark
500 g Mascarpone
200 g Zucker
Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
30 g Mehl

5 Eier
2 Eigelb
4 EL Sahne

Zum Servieren:

Puderzucker, Früchte...

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander verkneten. Erst mit dem Handmixer, dann am besten nochmal von Hand, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (26 – 18 cm) geben, fest drücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Creme nach und nach miteinander vermischen und glatt rühren.

Die Springform mit dem Boden aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 150 Grad runterschalten. Wenn der Boden etwas ausgekühlt ist, die Creme auf den Boden geben und alles zusammen etwa 90 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit ab und zu nach dem Kuchen schauen, ob die Oberfläche nicht schon zu dunkel wird.

Zum Servieren den Kuchen z. B. mit Puderzucker bestäuben und evtl. frische Früchte dazugeben.

Avocado-Limetten-Cheesecake

von Michaela Kienz aus Münster

Für eine Springform (Ø 26 cm)

Zutaten für den Boden:

1-2 EL Mohn
160 g entsteinte Datteln
75 g Mandeln
75 g Haferflocken
75 g Kokosraspeln plus etwas zum Garnieren
1 TL gemahlene Vanille
1 TL natives Kokosöl
1 Prise Salz

Zutaten für die Avocado-Limetten-Füllung:

150 g Cashewkerne
3 große Avocados
Saft von 4 Bio-Limetten
Abrieb von 3 Bio-Limetten

75 g natives Kokosöl
110 g Ahornsirup
1 Handvoll gemischte Wildkräuter (z.B. Brennnessel, Gundermann, Minze)
1 Prise Salz

Deko:

getrocknete, essbare Blüten

Zubereitung:

Für die Füllung die Cashewkerne in ausreichend Wasser mindestens 3 Stunden einweichen. Anschließend abgießen, abtropfen lassen und bei Seite stellen. Für den Boden den Mohn in einer Pfanne ohne Fett rösten. Am besten klappt die Zubereitung des Bodens in einer Küchenmaschine mit einem S-Messer: Zuerst die Mandeln in die Maschine geben und grob mahlen, dann die restlichen Zutaten zugeben und die Maschine laufen lassen, bis die Masse immer klebriger wird. Alternativ kann die Masse auch in einem Mixer oder nacheinander mit einem Pürierstab zubereitet werden. Hier jeweils die Nüsse und Haferflocken zuvor mahlen, dann die Datteln pürieren und anschließend die Zutaten mit den Händen zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Die Springform mit Kokosöl einfetten und den Teig am Boden der Form mit den Händen festdrücken. In den Kühlschrank stellen.

Die eingeweichten Cashewkerne abgießen, die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch zusammen mit den Nüssen und den anderen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer feinen Creme verarbeiten. Die Wildkräuter waschen, trocken tupfen und zu der Creme in den Mixer geben und untermixen. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Mindestens eine Stunde im Tiefkühlfach oder 3 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Kokosraspeln und getrockneten Blüten garnieren und gekühlt genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!